

Double AIPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **5.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (54.1%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (5.4%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	32 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Newport	10 g	50 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Newport	5 g	30 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Newport	10 g	10 min	10.7 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	8.7 %
Whirlpool	Centennial	25 g	25 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	25 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	25 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	gips piwowarski	8 g	Gotowanie	0 min
-----------------	-----------------	-----	-----------	-------